

الحلوة أحلى  
مع

نستله

حليب مركز مُحلى

[www.manalonline.com](http://www.manalonline.com)



دليلك لتحضير  
7 أطباق شهية من الحلويات

## سر تحضير الحلويات الشهية

لقد رأيت في هذا الكتيب مجموعة من الحلويات الفاعرة التي تشتهيها العين. حسنا! هل أدركت السر مكان؟ جميع هذه الحلويات تم تحضيرها باستعمال حليب نستله المركز المحلى.

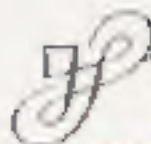
حليب نستله المركز المحلى مصنوع من حليب البقر الكامل الدسم. إنه طبيعي ومغذي ولا يحتوي على مواد ملوثة أو حافظة.

ستجدون أن جميع هذه الحلويات وغمرها هي سهلة التحضير مع حليب نستله المركز المحلى. أما النتيجة، فهي حلويات لذيذة يحبها أهل بيتك وتفتخرين بتقديمها لضيوفك. فإذا سئمت عن سر نجاح حلوياتك، يمكنك الإجابة بكل ثقة: حليب نستله المركز المحلى.

الحلويات أحلى

**نستله**  
حليب مركز محلى





www.manalonline.com **مهلبية**

(٦ أشخاص)

**المقادير:**

عبوة كبيرة من حليب نستله المركز المحلى (حجم ٣٩٧ غ) • لتر من الماء • ٣ قطع مسككة • ملعقة كبيرة من ماء الزهر • ٧ ملاعق كبيرة من طحين الذرة (كورن فلاور) • فستق وبنوتق وأوز مفقّع (اختياري).

**طريقة التحضير:**

في قدر عميقة، يذوّب حليب نستله المركز المحلى في ٩٠٠ مل من الماء (ملء ٢ كوب فارغة من حليب نستله المركز المحلى). يضاف ماء الزهر والمسككة • يُغلى المزيج على نار متوسطة ويحرك من وقت لآخر ثم تُخفف النار • يذوّب طحين الذرة في ما تبقى من الماء (١٠٠ ملل) ويحرك ليصبح كثيفاً ثم يصبّ تدريجياً في الحليب • يتابع الطهو لمدة ٢-٣ دقائق ويحرك باستمرار ليصبح المزيج كثيفاً • يصبّ في أطباق فردية أو في طبق كبير ويترك حتى يبرد • يزين بالفستق واللوز قبل التقديم (اختياري).

## MUHALLABIAH

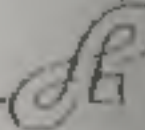
(Serves 6)

### INGREDIENTS:

One 397 g can Nestlé Sweetened Condensed Milk • 1 litre water • 3 pieces moskicha • 1 tablespoon orange flower water • 7 level tablespoons cornflour • Chopped pistachio, nuts and almonds (optional).

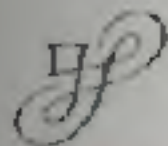
### PREPARATION:

In a large saucepan dilute the Nestlé Sweetened Condensed Milk with 900 ml. of water. Add the moskicha and orange flower water. Over a medium heat, bring to a boil, stirring occasionally. Reduce heat. Mix cornflour with remaining water to form a smooth cream and pour gradually into the milk. Cook for a further 2-3 minutes, stirring continuously until the mixture thickens. Pour into individual dishes or a large plate and leave to cool. Garnish with chopped pistachio, nuts and almonds before serving, if desired.









## الأرز بالحليب [www.manalonline.com](http://www.manalonline.com)

(٦ أشخاص)

### المقادير:

١٥٠ غرام من الأرز النظيف • عبوة كبيرة من حليب نستله المكثف المحلى (حجم ٣٩٧ غرام) • لتر من الماء • ٣ قطع مستكة • ملعقة كبيرة من ماء الزهر • ملعقتان صغيرتان من القرفة المطحونة (حسب الرغبة)

### طريقة التحضير:

ينقع الأرز بالماء المارود لمدة عشر دقائق • يذوب حليب نستله المكثف المحلى في قدر كبيرة مع لتر من الماء • يصفى الأرز من الماء ثم يضاف إلى الحليب • يغلى الخليط ويترك على نار هادئة لمدة ٣٥ إلى ٤٥ دقيقة حتى يفتحم الأرز • يضاف ماء الزهر والمستكة إلى الخليط ويترك لمدة إضافية (٢ إلى ٣ دقائق) حتى تذوب المستكة • يحسب في أطباق فردية ويقدم بارداً بعد تزيينه بالقرفة (حسب الرغبة).

## RICE PUDDING

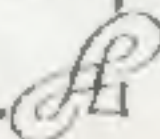
(Serves 6)

### INGREDIENTS:

- 150 g. rice, cleaned • One 397 g. can Nestlé Sweetened Condensed Milk
- 1 litre water • 3 pieces mostoha • 1 tablespoon orange flower water
- 2 teaspoons ground cinnamon (optional)

### PREPARATION:

Cover the rice with cold water and leave to soak for 10 minutes. In a large saucepan, dilute the Nestlé Sweetened Condensed Milk with 1 litre of water. Drain the rice and add to the milk. Bring to a boil and simmer for 35-45 minutes, until the rice is tender. Add the mostoha and orange flower water and cook for a further 2-3 minutes, until the mostoha has dissolved. Pour into individual serving dishes. Serve well chilled and garnish with ground cinnamon if desired.







## حلوى الجزر

(٦ أشخاص)

### المقادير:

- ٧٥٠ غ من الجزر • عبوة كبيرة من حليب نستله المركز المحلى (حجم ٢٩٧ غ)
- ٧٥٠ ملل من الحليب • ملعقتان كبيرتان من السمن • ٥٠ غ من البندق / الزبيب (اختياري) • ملعقة أو ملعقتان كبيرتان من السكر (حسب الرغبة).

### طريقة التحضير:

يُغسّل الجزر ثم يقطع في قدر يضاف إليه الحليب ويُغلى • يضاف حليب نستله المركز المحلى والسكر • يطهى على نار خفيفة ويحرك من وقت لآخر حتى يتبخّر السائل (٢٥ - ٣٠ دقيقة). يضاف السمن ويُطهى لمدة ١٠ دقائق إضافية • يوزن بالبندق والزبيب ويُقدّم ساخناً .

[www.manalonline.com](http://www.manalonline.com)



## GAJAR KA HALWA

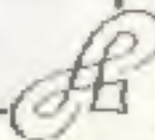
(Serves 6)

### INGREDIENTS:

750 g. carrots • One 397 g can Nestlé Sweetened Condensed Milk • 750 ml. milk • 2 tablespoons ghee • 50 g. nuts/raisins (optional) • 1-2 tablespoons sugar (to taste).

### PREPARATION:

Grate the carrots. Add to the milk and bring to a boil. Add the **Nestlé Sweetened Condensed Milk** and sugar. Cook over low heat, stirring occasionally until the liquid evaporates (25-30 minutes). Add ghee and cook for a further 10 minutes. Garnish with nuts and raisins, if desired and serve hot.









## لادو جوز الهند

(٢٠ قطعة تقريباً)

### المقادير:

٢٥٠ غ من مبروش جوز الهند المجفف ( مثله ١ ١/٢ - ٢ اكواب شاي) • حبة كبيرة من حليب نستله المركز المحلى (حجم ٣٩٧ غ)

### طريقة التحضير:

يوضع ٥٠ غ من مبروش جوز الهند جانباً • يوضع مبروش جوز الهند المتبقى في قدر ويتضاف إليه حليب نستله المركز المحلى • يمزج جيداً ويطهى على نار خفيفة إلى أن يصبح الخليط متماسكاً كالعجينة (٥ دقائق تقريباً) • يبرد ثم يُقطع • يلف إلى كرات صغيرة بعد زهن الأيدي بالزبدة • تمرغ القطع بمسحوق جوز الهند المتبقى وتقدم.

[www.manalonline.com](http://www.manalonline.com)

## COCONUT LADDOO

(Serving: Approx. 20 Laddoos)

### INGREDIENTS:

250 g. desiccated coconut (3 1/2 - 4 tbsp) • One 397 g. can Nestlé Sweetened Condensed Milk.

### PREPARATION:

Keep aside 50 g. of desiccated coconut. Add the remaining desiccated coconut to the Nestlé Sweetened Condensed Milk. Cook on low heat until the mixture leaves the sides of the pan (approx. 5 minutes). Cool; apply some butter on your hands, then roll into small laddoos (bais). Roll on desiccated coconut and serve.



[www.manalonline.com](http://www.manalonline.com)

ذكر خمسة في سبعة عشر ١٠ سم ٢٠ سم ٣٠ سم ٤٠ سم ٥٠ سم ٦٠ سم ٧٠ سم ٨٠ سم ٩٠ سم ١٠٠ سم  
 ١١٠ سم ١٢٠ سم ١٣٠ سم ١٤٠ سم ١٥٠ سم ١٦٠ سم ١٧٠ سم ١٨٠ سم ١٩٠ سم ٢٠٠ سم  
 ٢١٠ سم ٢٢٠ سم ٢٣٠ سم ٢٤٠ سم ٢٥٠ سم ٢٦٠ سم ٢٧٠ سم ٢٨٠ سم ٢٩٠ سم ٣٠٠ سم  
 ٣١٠ سم ٣٢٠ سم ٣٣٠ سم ٣٤٠ سم ٣٥٠ سم ٣٦٠ سم ٣٧٠ سم ٣٨٠ سم ٣٩٠ سم ٤٠٠ سم  
 ٤١٠ سم ٤٢٠ سم ٤٣٠ سم ٤٤٠ سم ٤٥٠ سم ٤٦٠ سم ٤٧٠ سم ٤٨٠ سم ٤٩٠ سم ٥٠٠ سم  
 ٥١٠ سم ٥٢٠ سم ٥٣٠ سم ٥٤٠ سم ٥٥٠ سم ٥٦٠ سم ٥٧٠ سم ٥٨٠ سم ٥٩٠ سم ٦٠٠ سم  
 ٦١٠ سم ٦٢٠ سم ٦٣٠ سم ٦٤٠ سم ٦٥٠ سم ٦٦٠ سم ٦٧٠ سم ٦٨٠ سم ٦٩٠ سم ٧٠٠ سم  
 ٧١٠ سم ٧٢٠ سم ٧٣٠ سم ٧٤٠ سم ٧٥٠ سم ٧٦٠ سم ٧٧٠ سم ٧٨٠ سم ٧٩٠ سم ٨٠٠ سم  
 ٨١٠ سم ٨٢٠ سم ٨٣٠ سم ٨٤٠ سم ٨٥٠ سم ٨٦٠ سم ٨٧٠ سم ٨٨٠ سم ٨٩٠ سم ٩٠٠ سم  
 ٩١٠ سم ٩٢٠ سم ٩٣٠ سم ٩٤٠ سم ٩٥٠ سم ٩٦٠ سم ٩٧٠ سم ٩٨٠ سم ٩٩٠ سم ١٠٠٠ سم



[www.manalonline.com](http://www.manalonline.com)



## كريم كراميل

(٦ أشخاص)

المقادير:

٤ ملاعق كبيرة من السكر • عبوة كبيرة من حليب نستله المركز المحلى (حجم ٣٩٧ غرام) • نصف لتر من الماء • ٤ بيضات مخفوقة • ملعقة كبيرة من نكهة الفانيليا (حسب الرغبة).

طريقة التحضير:

يسخن الفرن إلى ١٨٠ درجة مئوية • يوضع السكر في قدر عميقة وينوب على نار هادئة حتى يتحول إلى الكراميل • يصب في طبق (لتر ونصف تقريباً) مقاوم لحرارة الفرن أو في ٦ أطباق فردية (١٥٠ مل) مقاومة لحرارة الفرن • يمزج حليب نستله المركز المحلى بالماء والبيض • تضاف نكهة الفانيليا حسب الرغبة • يصب الخليط في الطبق / الأطباق التي تحتوي على الكراميل • يوضع الطبق / الأطباق في قدر من الماء الساخن (باني ماري WATERBATH/BAIN-MARIE) • يطهى لمدة ساعة تقريباً حتى يصبح الخليط متماسكاً • يبرد جيداً في الثلاجة ويطلب قبل التقديم.

## CREME CARAMEL

(Serves 6)

### INGREDIENTS:

4 tablespoons sugar • One 397 g. can Nestlé Sweetened Condensed Milk  
• 500 ml. water • 4 eggs, beaten • 1 tablespoon vanilla essence (optional).

### PREPARATION:

Preheat oven to 180°C. In a heavy based saucepan, melt the sugar slowly over a low heat to form a caramel. Pour into 1 large (approximately 1 1/2 litre) or 6 individual (approximately 150 ml) ovenproof dishes. Mix the **Nestlé Sweetened Condensed Milk**, water and eggs together. Add vanilla essence, if desired. Pour into prepared dishes and place in a waterbath (bain marie). Cook for approximately 1 hour until mixture is just firm. Chill well before turning out and serving.



[www.manalaonline.com](http://www.manalaonline.com)



YOUR SWEET SUCCESS  
WITH

**Nestlé**

Sweetened Condensed Milk

[www.manalonline.com](http://www.manalonline.com)



YOUR GUIDE TO  
6 DELICIOUS RECIPES